

Cookie Géant, mousses vanille et chocolat au lait

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 8 gourmands :

Base cookie géant :

• 150 g de farine • 50 g de flocons d'avoine • 120 g de beurre mou • 150 g de sucre roux
• 1 oeuf • 1 càs de vanille liquide • 1/2 càc de levure chimique • 1/2 càc de bicarbonate • 1
càs de lait • 100 g de chocolat noir

Mousse vanille :

• 250 g de mascarpone • 2 oeufs, blancs et jaunes séparés • 2 sachets de sucre vanillé (15
g) • 45 g de sucre • 1/2 càc de vanille en poudre • 6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g) • 2
càs de vanille liquide • 1 càs de sucre glace • 1 pincée de sel

Mousse chocolat au lait :

• 250 g de mascarpone n • 2 oeufs, blancs et jaunes séparés • 40 g de sucre • 100 g de
chocolat au lait • 6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g) • 2 càs de vanille liquide • 1 càs de
sucre glace • 1 pincée de sel

Miroir cacao :

• 100 g de sucre n • 10 cl d'eau • 10 cl de crème légère • 45 g de cacao amer en poudre •
5 g de gélatine (2,5 feuilles de 2 g)

Préparer la base cookie :

Chemiser une plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé. Poser dessus un cercle sans fond, réglé sur un diamètre d'environ 22 cm. Découper une bande de papier sulfurisé, longueur : la circonférence du cercle + 3 cm, largeur : hauteur du cercle + 3 cm. Huiler l'intérieur du cercle et faire adhérer la bande de papier sur l'intérieur du cercle.

Avec un grand couteau à scie, hacher grossièrement le chocolat noir.

Préchauffer le four th6, 165°C.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre roux jusqu'à obtenir une consistance homogène et crémeuse. Y ajouter l'oeuf battu avec le lait et la vanille. Bien mélanger le tout. Ajouter farine, levure et bicarbonate, mélanger, puis incorporer les flocons d'avoine et le chocolat haché.

Verser cette préparation dans le cercle.

La pâte est assez compacte. L'étaler, avec le dos d'une càs trempée dans de l'eau, uniformément dans le fond du cercle.

Enfourner pour 20 minutes. Laisser complètement refroidir.

Préparer la mousse vanille :

Faire tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Battre au fouet les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de vanille et la mascarpone. Bien mélanger. Faire chauffer le vanille liquide. Y ajouter les feuilles de gélatine bien essorées avec les mains, fouetter pour bien les dissoudre et ajouter le tout à la préparation au mascarpone. Mélanger. Réserver à température ambiante.

Battre les blancs avec une pincée de sel. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre glace et fouetter encore un peu pour bien serrer les blancs.

Incorporer délicatement ces blancs à la préparation précédente.

Verser le tout sur la base cookie (complètement refroidie), lisser pour obtenir une surface plane. Mettre au frais pour 1h.

Préparer la mousse chocolat au lait :

Faire tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Casser le chocolat et le faire fondre au bain marie.

Battre au fouet les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat au lait fondu, et bien fouetter. Incorporer ensuite la mascarpone.

Faire chauffer la vanille liquide. Y ajouter les feuilles de gélatine bien essorées entre les mains, fouetter pour bien les dissoudre, puis mélanger le tout à la préparation au mascarpone.

Battre les blancs avec une pincée de sel. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre glace et fouetter encore un peu pour bien serrer les blancs.

Les incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser dans le cercle sur la mousse vanille qui aura déjà bien pris, lisser pour obtenir une surface plane. Réserver au frais 1 h à nouveau.

Préparer le miroir cacao :

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer en fouettant l'eau, la crème et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter le cacao tamisé, et porter à ébullition en remuant.

Laisser bouillir 30 secondes à feu vif en remuant. Retirer du feu, laisser refroidir 10 minutes. Ajouter la gélatine bien essorée avec les mains. Mélanger, et laisser refroidir à température ambiante.

Ce miroir cacao est liquide (contrairement aux mousses précédentes qui étaient bien épaisses et qu'il fallait donc lisser), ce qui permet de le verser facilement sur la dernière mousse et d'obtenir une surface plane, sans avoir à lisser cette fois-ci.

Verser dans le cercle sur la mousse au chocolat au lait. Réfrigérer toute une nuit.

Pour servir :

Faire passer un couteau pointu entre le gâteau et le papier sulfurisé chemisant le cercle, puis enlever délicatement le cercle.